

海を感じるフォトジェニックレストラン
“フォトブース・スマートプリ機”などSNS映えの空間演出と共に楽しむ

リストランテ マーレ ブルー

【Ristorante Mare Blu】夏季限定オープン！

■開催日：2026年8月1日（土）～2026年9月25日（金）※特定日開催

■開催場所：セントグレースヴィラ

ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル（本社：東京都港区、代表取締役：塚田正之）では、運営する結婚式場「セントグレースヴィラ」（大阪市西区新町1-1-18）にて、2026年8月1日（土）～9月25日（金）の期間限定（特定日営業）で、フォトジェニックレストラン【Ristorante Mare Blu（リストランテ マーレ ブルー）】をオープンいたします。幻想的な“青の世界”が広がる涼やかな空間を彩るバルーンデコレーションをはじめ、華やかなフォトブースやスマートプリ機、専属料理長が手掛けるオリジナルのコース料理で、ひと夏の思い出に残る特別なひとときをお過ごしいただけます。

※写真はイメージ



▲会場内装飾（左）／コース料理（右上）／スマートプリ機（右下）

◆ 爽やかな青を基調とした会場演出

会場内は、青く染められた幻想的な空間と泡を連想させるバルーンデコレーションで彩られ、まるで海の中にいるかのような没入感と神秘的な世界観をお楽しみいただけます。

◆ 料理長が監修するコース仕立ての特製メニュー

コースの始まりを告げる華やかなオードブルには、漆黒の衣で香ばしく仕上げた「マグロの生ハムの竹炭カツレツ」、旬の甘みを凝縮した「とうもろこしの冷製スープ コーンフリット添え」、みずみずしい「水茄子と白ブドウのカルパッチョ」、そして愛らしい見た目の「ミディトマトのファルシ」の4品を一皿に凝縮いたしました。

続く温菜には、甘みの強い「インカのめざめ」と海老の豊かなコクを愉しむ、温かなバーニャカウダをご用意。香ばしい自家製オリーブフォカッチャとあわせてお召し上がりいただけます。

メインの肉料理は、ジューシーに焼き上げた豚ロース肉に、カシスマスタードの爽やかな酸味とピーツの華やかな色彩を纏わせたバルサミコソースを添えて。パスタには旨味あふれる自家製サルシッチャと夏野菜を合わせ、仕上げのレモンで清涼感豊かに仕立てました。食後は、コースの余韻を深めるパティシエ特製のデザートでおもてなしいたします。

◆ 料理と愉しむ爽やかなブルーのドリンク

キラキラとした輝きを纏うフォトジェニックなオリジナルモクテル「ルミナ マーレ」や、透明感あふれるブルーカラーが目を引く「青のスパークリングワイン」など、幻想的な青の世界にぴったりなドリンクをご用意いたしました。その他、アルコール飲み放題プランもございますので、お好みに合わせてお選びいただけます。

◆ 思い出の瞬間を残すSNS映えスポット

自由に撮影をお楽しみいただける青と白で彩られた「フォトブース」や、思い出を形に残す「スマートプリ機」を会場内に設置。お食事中やお帰りの際などお好きなタイミングで撮影ができ、ご友人や恋人、ご家族との特別な時間を思い出の1枚としてお持ち帰りいただけます。

本件に関するお問合せ先

株式会社ベストブライダル 広報担当：岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563（「ストリングスホテル 名古屋」内広報事務局）

E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

【Ristorante Mare Blu(リストランテ マーレ ブルー)】概要

【店名】Ristorante Mare Blu (リストランテ マーレ ブルー)

【開催期間】2026年8月1日(土)～2026年9月25日(金)※特定日開催

【開催日】

・8月：1日(土)・2日(日)・7日(金)・9日(日)・14日(金)・15日(土)・16日(日)・21日(金)・23日(日)・28日(金)・29日(土)・30日(日)
・9月：4日(金)・5日(土)・6日(日)・11日(金)・13日(日)・18日(金)・25日(金)

【開催時間】

18:00～20:00(受付17:30)

【料金】※いずれも消費税・サービス料15%込

・大人：コース料理+ソフトドリンク飲み放題：7,300円
・小学生以下：3,500円(お子様プレート提供メニュー：豚ハンバーグ デミグラスソース・ポテトフライと温野菜・ウインナー・国産若鳥の唐揚げ・トウモロコシポタージュ・シャーベット2種・小さなフルーツ盛り合わせ・米粉パン)
・0～2歳(食事不要のお客様)：無料

【ドリンク料金(オプション商品)】

・アルコール飲み放題：1,000円
・青のスパークリングワイン飲み放題：800円
・スペシャルドリンク飲み放題(アルコールと青のスパークリングワイン)：1,500円
・オリジナルモクテル「ルミナ マーレ」：1杯 1,200円
・シャンパンボトル(モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル)：1本 12,650円

【住所】〒550-0013 大阪市西区新町1-1-18

【アクセス】地下鉄四つ橋線・中央線「本町駅」22番出口より徒歩4分、地下鉄御堂筋線「本町駅」13番・15番出口より徒歩6分

【電話番号】06-7654-8480 ※定休日：毎週月・火曜(祝日除く)、当社指定日

【HP】https://www.bestbridal.co.jp/questparty/event/stgrace_shinsaibashi/2026event-23/

【コースメニュー内容】※仕入れ状況により一部変更の可能性あり

・オードブル盛り合わせ(マグロの生ハムの竹炭カツレツ タルタルソース/とうもろこしの冷製スープ コーンフリット添え/水茄子と白ブドウのカルパッチョ/ミディトマトのファルシ)
・海老とインカのめざめのバーニャカウダ
・オリーブフォカッチャ
・豚ロース肉と赤玉ネギのグリエ カシスマスタードとビーツ風味のバルサミコソース
・サルシッチャと夏野菜のパスタ～爽やかなレモンの香り～
・特製デザート

【ドリンクメニュー内容】

・ソフトドリンク飲み放題：ウーロン茶、アップルジュース、ピンクグレープフルーツジュース、シーモクテル2種
・アルコール飲み放題：瓶ビール(小瓶)、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、シーカクテル2種、ソフトドリンク各種
・青のスパークリングワイン飲み放題：青のスパークリングワイン(ラ・ヴァーグ・ブルー)、ソフトドリンク各種
・スペシャルドリンク飲み放題：青のスパークリングワイン(ラ・ヴァーグ・ブルー)、アルコール各種、ソフトドリンク各種

【ご予約のご注意】

※ご予約必須/キャンセル料：2日前より100%
※団体利用(20名様以上)は、お一人様+500円で会場貸し切り可能 (キャンセル料：14日前30%、7日前50%、前日80%、当日100% お電話にて承ります)
※全天候型のため中止はございません
※2時間制となります
※フリードリンクのラストオーダーは、30分前となります。
※写真はすべてイメージでございます
※駐車場のご用意はございませんのでご了承くださいませ

※写真はイメージ



▲料理イメージ



▲ソフトドリンク各種



▲アルコール各種

セントグレース ヴィラ

梅田・なんばから7分。ヨーロッパの教会を思わせる独立型大聖堂のたたずまいは、道行く人々をも魅了するほどのスケール感。専用のゲートを抜けると趣の異なる2つの貸切邸宅で自然光が降り注ぐガーデンを眺めながら、美食を愉しむ1日をお過ごしいただけます。

■住所：〒550-0013 大阪市西区新町1-1-18

■TEL:06-7654-8480

■公式HP：https://www.bestbridal.co.jp/osaka/stgrace_shinsaibashi/

